



411510S-2021



商丘市真叫美食品有限公司企业标准

Q/SZJM 0002S-2021

黑芝麻球

2021-07-09 发布

2021-07-09 实施

商丘市真叫美食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市真叫美食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘成立。

H N

Q B

黑芝麻球

1 范围

本标准规定了黑芝麻球的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黑芝麻为主要原料，添加或不添加黑豆、黑米、红枣、核桃仁、桑葚、黄精、黑枣中的几种，经筛选、清洗、蒸熟、烘干（或晒干）、磨（打）粉、与麦芽糖醇或（和）蜂蜜，经混合、制丸、包装工艺制成的黑芝麻球。

根据原辅料不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.4 黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 黑米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.7 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.9 桑葚、黄精、黑枣应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	圆形、固体（直径 \geq 1cm）	从样品中取出 1 份，置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	呈均匀一致色泽	
气、滋味	具有产品固有气、滋味、无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分，%	\leq 15.0	GB 5009.3

黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
酸价(KOH)(以脂肪计), mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10 第二法
霉菌, CFU/g	≤	25			GB 4789.15
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目: 感官要求、水分、酸价、过氧化值、净含量及允许短缺量、菌落总数和大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以黑芝麻为主要原料，添加或不添加黑豆、黑米、红枣、核桃仁、桑葚、黄精、黑枣中的几种，经筛选、清洗、蒸熟、烘干（或晒干）、磨（打）粉、与麦芽糖醇或（和）蜂蜜，经混合、制丸、包装工艺制成的黑芝麻球。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，制定本标准，作为组织企业生产、质量控制和监督检查的依据。

本产品**在 GB 2760 中的类别为中式糕点（类别号为：07.02.01）。**

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘市真叫美食品有限公司

QB